



Yiyecekte Yenilik Korkusunun Sosyo-Kültürel Uyum ve Mesleki Tatmin Üzerine Etkisi: Turizm Lisans Öğrencileri Örneği*

Effects of Food Neophobia on Socio-Cultural Adaptation and Occupational Satisfaction: The Sample of Tourism Undergraduate Students

Erol DURAN¹, Bahattin HAMARAT², Recep Özmen³

^{1,2,3}Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Çanakkale.

ORCID:

E.D.: 0000-0003-0116-3189

B.H.: 0000-0002-6745-5785

R.Ö.: 0000-0001-9179-224X

Corresponding Author:

Erol DURAN

Email:

erolduran@comu.edu.tr

Citation: Duran, E., Hamarat, B., Özmen, R. (2022). Yiyecekte yenilik korkusunun sosyo-kültürel uyum ve mesleki tatmin üzerine etkisi: Turizm lisans öğrencileri örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12 (3): 631-644.

Submitted: 01.08.2022

Accepted: 21.09.2022

Özet

Birçok akademik çalışmaya konu olan yiyecekte yenilik korkusu farklı kültürlerle ait yiyeceklerden çekinme olarak tanımlanmaktadır. Bireyler aşına oldukları yiyecekleri tüketme eğilimindedirler. Fakat yeni yiyeceklere açık olmama durumu bireylerin sosyal hayatlarını ve iş yaşamlarını da etkilemektedir. Bu doğrultuda araştırmada, Turizm lisans öğrencilerinin yiyecekte yenilik korkusunun, mesleki iş tatminine ve sosyo-kültürel uyuma etkilerini ölçmek amaçlanmıştır. Veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın evrenini Çanakkale On sekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi lisans öğrencileri oluşturmaktadır. Anket kapsamında 162 öğrenci örneklem grubuna dahil edilmiştir. Araştırmanın analizi Smart PLS programı ile yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yiyecekte yenilik korkusu artarken mesleki iş tatmini ve sosyo-kültürel uyumun azaldığı bulunmuştur. Ayrıca yiyecekte yenilik korkusunda meydana gelen bir birimlik ekolojik uyum, iş performansı, kişilerarası iletişim ve dil yeterliliği boyutlarında da azalmaya neden olduğu görülmektedir. Turizm öğrencileri mezun olduktan sonra başka yerlerde çalışmak ve başka kültürlerle etkileşim halinde bulunmak durumunda kalacaklardır. Dolayısıyla yiyecekte yenilik korkusu, öğrencilerin gerek mesleki iş tatminin de gerekse de farklı sosyo-kültürel ortamlara uyumlarını olumlu/olumsuz etkilediği ortaya çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yiyecekte Yenilik Korkusu, Sosyo-kültürel Uyum, İş Tatmini

Abstract

Food Neophobia, which is the subject of many academic studies, is defined as the avoidance of foods from different cultures. Individuals tend to consume familiar foods. However, the state of not being open to new foods also affects the social and business lives of individuals. Accordingly measuring the effects of tourism undergraduate students' foodneophobia in food on occupational job satisfaction and socio-cultural adaptation has been purposed in this study. Questionnaire technique was used as data collection method. The universe of the study consists of undergraduate students of Çanakkale Onsekiz Mart University Tourism Faculty. Within the scope of the survey, 162 students were included in the sample group. The analysis of the research was made with the Smart PLS program. According to the results of the research, it is found that while the foodneophobia increases, occupational job satisfaction and socio-cultural harmony decrease. In addition, it is

*Bu çalışma 16-18 Haziran 2022 tarihlerinde Tiflis, Gürcistan'da gerçekleştirilen 6. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi'nde (IWACT) sözlü bildiri olarak sunulmuş ve geliştirilerek hazırlanmıştır.

seen that the fear of novelty in food causes a decrease in the dimensions of ecological harmony, job performance, interpersonal communication and language proficiency. After graduation, tourism students will have to work in other places and interact with other cultures. Therefore, it is seen that foodneophobia affects both the professional job satisfaction of the students and their adaptation to different socio-cultural environments positively/negatively.

Keywords: Food Neophobia, Socio-cultural Adaptation, Job Satisfaction

1. GİRİŞ

Gastronomi kavramıyla daha da önem kazanan yiyecek içecek sektörü her geçen gün gelişmekte ve kendini yenileyerek ilerlemektedir. Bu gelişim ve yeniliklerin önündeki en büyük engel insanların yeni yiyeceklere açık olmama durumudur (Yiğit ve Doğdubay, 2020). Öyle ki yeni yiyeceklere karşı isteksizlik durumu zamanla korku boyutuna varmaktadır. Yiyecekte yenilik korkusu (Food Neophobia) olarak karşımıza çıkan bu durum yeni yiyecekleri deneme isteksizliğini de beraberinde getirmektedir. İnsanlar bildikleri aşına oldukları yiyecekleri tüketme eğilimindedirler. Dolayısıyla da yeni yiyeceklere karşı olumsuz tavır sergilerler. Bu korku insanların mesleki iş tatminlerine ve sosyo-kültürel uyumlarını da etkilemektedir. Diğer bir deyişle sosyal yaşamlarına da etkileme ve yaşam kalitelerini düşürme riski taşıyabilmektedir (Doğdubay ve Yiğit, 2017).

Literatürde yiyecekte yenilik korkusu, iş tatmini ve sosyo-kültürel uyum konuları ile ilgili olarak ayrı ayrı birçok çalışma bulunmaktadır. Yiyecekte yenilik korkusunun, mesleki iş tatmini ve sosyo-kültürel uyuma yönelik etkisinin incelendiği herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın literatüre katkı sağlaması beklenmektedir. Bu çalışmanın amacı turizm lisans öğrencilerinin yiyecekte yenilik korkusunun mesleki iş tatmini ve sosyo-kültürel uyuma etkilerini belirlemektir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Yiyecekte Yenilik Korkusu

İnsanlar için çok önemli bir konu olan beslenme kavramı; temel ihtiyaç listesinin en başında gelmektedir (Bucak ve Ateş, 2014). Bütün canlıların büyüme ve yaşamlarına devam edebilmek için yeterli düzeyde beslenmeleri önem arz etmektedir. Bu bakımdan beslenme kavramını; temel olarak insan sağlığını koruma amacı taşıyan ve insanların yaşamlarını sürdürebilmek amacıyla besinleri kullanması olarak tanımlamak mümkündür (Baysal, 2015). Dolayısıyla beslenme kavramı, yalnızca açlık duygusunu bastırmaya dönük değil, aksine karın doyurmanın çok ötesinde bir eylem olarak görülmektedir ve içerisinde fizyolojik ve psikolojik temeller barındıran kavramlar bütünü oluşturmaktadır. Dolayısıyla daha bütüncül bir bakımdan irdelenmesi gereken beslenme kavramı, sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek amacıyla vücut için gerekli olan besin öğelerinin bilinçli bir şekilde tüketilmesidir (Aymanıkuy ve Sarioğlan, 2007). Bu nedenle günümüzde, insan yaşamında önemli bir yer edinen sağlıklı beslenme kavramı, insanların hassasiyetle yaklaştığı bir konu olarak görülmektedir (Doğdubay ve Saatçı, 2014).

İnsanlar, belirli bir beklenti içerisindeyken, aksi yönde ve beklenmedik olaylarla karşılaşmaktan sıklıkla çekinmektedirler. Bu durum insanların olumlu ya da olumsuz neredeyse her durumda beklenmedik yeniliklerden ve değişikliklerden doğan psikolojik gerilimlerden kaçınmaya çalışmalarına yol açabilmektedir (Rızaoğlu vd., 2014: 671). Dolayısıyla fazladan gerilime dayalı adrenalin salgılamak istemiyorsa pek çok insan yeniliklerden kaçınmakta ve kısmen de korku duymaktadır. Psikoloji bilim dalının içinde yer alan kavramlardan biri olan yenilik korkusu (neofobi); insanların hayatlarında veya çevresinde meydana gelen yeniliklere karşı besledikleri korku olarak isimlendirilmektedir (Yiğit, 2018). Neofobi yaşayan bireyler sıklıkla yaşamlarında yenilikten kaçınmakta ve alışkanlıklarını yaşam boyunca sürekli kılma çabası

içerisine girmektedirler. Çalışmanın esas konusunu oluşturan yiyecekte yenilik korkusu da yenilik korkusunun bir türüdür. Yiyecekte yenilik korkusu (food neophobia), yeni tür beslenme tarzına karşı bireylerde sıklıkla korku, geri durma ve denemeye yönelik isteksizlik olarak gözlenmektedir. Yiyecekte yenilik korkusu, bireyi yeni beslenme unsurlarının potansiyel zararlarına karşı koruyormuş gibi olarak görünmekle birlikte, zamanla beslenme döngüsünü kısıtlayan bir kavrama/fenomene dönüşmektedir (Doğdubay ve Cevizkaya, 2015: 31). Kısaca tanımlamak gerekirse yiyecekte yenilik korkusu, bireylerin aşına olmadıkları gıdalardan kaçınma eğilimi olarak tanımlanmaktadır (Ritchey vd., 2003).

Geçmişte tadı tanıdık olmayan yiyeceklerin korkusu, insanların tehlikeli veya beslenme açısından yetersiz yiyecekleri yemekten koruma işlevine sahipti (Martin ve Pliner, 2005) fakat bu durum bugün bile yaygın olarak görülmektedir. Örneğin; geleneksel ve muhafazakar bir yemek kültürü içinde bilindik yiyecekleri tüketmeye alışmış bir bireye yeni bir yiyecek tanıtıldığında, başlangıçta onu reddetme eğilimi göstermektedir. Bu reddetme durumu, genel olarak mantıksal değil, sosyo-psikolojik nedenlerden kaynaklanmaktadır (Myers ve Pettigrew, 2018). Flight vd. 2013 yılında yapmış oldukları çalışmalarında da Avustralya'da kırsalda yaşayan bireylerin yiyecekte yenilik korkusunun şehirde yaşayanlara göre daha fazla olması da sosyo-psikolojik olarak açıklanmıştır.

Yiyecekte yenilik korkusu, Knappila vd.'e (2007) göre güçlü bir kalıtsal özellik olmasına rağmen, yeme davranışları üzerindeki etkilerinin zamanla değiştirilebilir olduğunu belirtmektedirler. Bu etkiler aile yönlendirmeleri, artan yiyecek çeşitliliği ve turistik deneyimler ile mümkün olabilmektedir.

2.2. İş Tatmini

Kavram olarak iş tatmini, ilk kez 1935 yılında, bireylerin fiziksel, çevresel ve psikolojik etmenlerin bir araya gelmesi sonucunda elde ettiği tatmini tanımlamak için Hoppock tarafından kullanılmıştır (Yew, 2008). İş tatmini bireyin iş hayatındaki kazanımları sonucu oluşan memnuniyet olarak ifade edilmektedir (Eren, 2004). Keser (2006)'e göre iş tatmini, yalnızca işten sağlanan maddi kazanımlar değil, bireyin bir şeyi başarma hissini vermiş olduğu haz ile birlikte bulunduğu ortamdaki diğer insanlarla beraber olmaktan duyduğu zevk olarak görülmelidir. Temel olarak iş tatmini, çalışanın işine karşı sergilediği duygusal reaksiyondur (Bingöl, 1997; Keleş, 2006). Bu tanımlara paralel olarak iş tatmini, genel olarak beşeri ilişkiler, çalışma koşulları ve örgütsel özelliklere ait bütünsel etkileşimin oluşturduğu bir duygu olarak karşımıza çıkmaktadır (Büyükyılmaz vd., 2018).

İş tatmini genelde içsel ve dışsal tatmin olarak iki boyutta değerlendirilmektedir. Sorumluluk duygusu, sosyal statü, başarı, tanınma ve kendini ispatlama gibi durumlar içsel tatmini oluştururken işin kendisinden duyulan tatmini ifade etmektedir. Ücret, terfi ve çalışma şartları gibi durumlar dışsal tatmini oluşturmaktadır. Övgü, takdir edilme gibi unsurlardan duyulan tatmin derecesini ifade etmektedir (Chen ve Chiu, 2005; Judge vd., 2009).

İş tatmini zihinsel olmaktan ziyade duygusal bir kavramdır. Tatmin durumu kişisel bir olgu olması nedeniyle iş görenlere yönelik olarak, yöneticiler açısından yapılması gereken en önemli şey maksimum düzeyde bir tatmine ulaşmalarına yardımcı olmaktır (İşcan ve Timuroğlu, 2007). İş tatmini dinamik bir yapıdır. Bu sebeple iş tatminin bir defaya yönelik sağlanması süreklilik arz etmemekte ve dinamik yapısına ters düşmektedir. Dolayısıyla iş tatmini sürekli gözden geçirilmeli ve yenilikler yapılması gerekmektedir (Dönmez ve Topaloğlu, 2020).

İş tatmini kavramı ile ilgili birçok tanım bulunmaktadır. Buna gerekçe olarak iş görenin iş tatminini etkileyen birden fazla faktörün olmasıdır (Bozkurt ve Bozkurt, 2018). Farklı kişiler

açısından farklı anlamlara gelen iş tatmini, iç durumu tanımlayan, yüksek performans sağlayan ve motivasyon artırıcı bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır (Düzgün ve Marsap, 2018).

2.3. Sosyokültürel Uyum

Sosyokültürel uyum, insanların başka bir kültüre adapte olmasını sağlayan pozitif yönlü bir anlayışa sahip ve başka kültürlerde yaşayan diğer insanlarla iletişim kuracak sosyokültürel beceriler edinmesi olarak ifade edilmektedir (Hui vd., 2015). Sümer (2009)'e göre sosyokültürel uyum, yeni kültüre ait öğeleri anlamayı ve yeni kültürde karşılaşılan sorunları ve kazanılması gereken bilgi- becerileri içermektedir.

Küreselleşen dünyada insanlar farklı ülkelere eğitim almak, para kazanmak, yabancı dilini geliştirmek ve farklı kültürler tanımak gibi gerekçelerle gitmektedirler. Dolayısıyla ait olmadıkları başka kültürde yaşayan insanlarla etkileşime girmektedirler. Bu etkileşim sonucunda bazı ölçütler ortaya çıkmaktadır. Temel olarak arkadaş edinmek, yerel dili anlayabilmek, sosyal-akademik-iş ilişkileri kurmak ve düzenleyebilmek gibi işlevleri yerine getirmek için yaşana zorluklar sosyokültürel uyum ölçütleridir (Berry, 2005).

Sosyokültürel uyum, bireylerin başka kültürdeki insanlarla uyum ve etkileşim kurabilmesiyle ilgilenmektedir. Seale ve Ward (1990) kültürel öğrenme teorisini sosyokültürel uyumun çıkış noktası olarak görmektedir ve bireylerin yeni dahil olduğu farklı kültüre uyum sürecinde yaşamış olduğu zorluğa göre uyumunun davranışsal boyutunu kapsamaktadır. Sam ve Berry (2010) sosyokültürel uyumu insanların yeni kültürel ortamda etkin bir biçimde yaşaması için sosyokültürel yetilerinin başarılı şekilde kazanımı olarak açıklamaktadır. Ayrıca sosyokültürel uyum okul başarısı, sosyal yeterlilik vb. olarak kendini göstermektedir. Bu yeterlilikler sonucunda farklı kültürlerde yaşayan insanların memnuniyet ve refahının yükseltilmesine yardımcı olmaktadır.

Sosyokültürel uyum ile ilgili çalışmalarda farklı boyutlar ele alınmış olmakla birlikte temelde hemen hemen hepsinin beş boyuttan oluştuğu görülmektedir. Bu boyutlar, akademik/iş performansı, kişilerarası iletişim, ekolojik uyum, dil yeterliliği ve kişisel ilgi alanları olarak karşımıza çıkmaktadır (Şalvarcı ve Ünüvar, 2019).

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi (ÇOMÜ), Turizm Fakültesinde okumakta olan 2 – 3 ve 4. sınıf öğrencileri araştırmanın ana kütesini oluşturmaktadır. Birinci sınıflar henüz okula yeni kayıt yaptırdıklarından dolayı henüz yükseköğrenim seviyesinde sektör tecrübesi edinme ya da staj yapma imkânına kavuşmamışlardır. Bu nedenle birinci sınıflar araştırma kapsamı dışında tutulmuş, geriye kalan tüm öğrencilerden sektör tecrübesi edinmiş ya da staj yapmış olanlar araştırma kapsamına alınmıştır. Araştırma evrenini en iyi şekilde temsil yeteneğine sahip örneklem hacminin ve dağılımının sağlanmasına özen gösterilmiş ve bu kapsamda olasılıklı örnekleme yöntemlerinden Basit Tesadüfi örnekleme tekniği tercih edilmiştir. Araştırma verilerinin toplandığı 2021- 2022 eğitim öğretim yılı itibariyle evreni oluşturan ÇOMÜ Turizm Fakültesinde 2, 3 ve 4. Sınıflarda toplam 503 öğrenci aktif olarak öğrenim görmekte olup, bunlar içinden sektör tecrübesi olmayan ve staj yapmamış olanlar ile araştırma sürecinde anket sorularına cevap vermek istemeyenler, araştırma sürecinden çıkarılmıştır. Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket tekniği kullanılmıştır. Anketler katılımcılara yüz yüze görüşme yöntemiyle dağıtılmıştır. Dağıtılan anketlerden 191 adet geri dönüş gerçekleşmiş olup formlardan bazıları eksik ve yetersiz doldurmadan dolayı geçersiz sayılmış ve toplamda 162 adet anket araştırma örneklem grubuna dâhil edilmiştir. 2022 Mart-Nisan dönemlerinde gerçekleştirilen araştırmada kullanılan anket dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde çalışmaya dâhil olan katılımcıların

demografik özelliklerini belirlemeye yönelik 6 ifade yer almaktadır. İkinci bölüm ise Pliner ve Hobden tarafından geliştirilen FNS (Food Neophobia Scale) ölçeğini içermekte olup katılımcıların Yiyekte Yenilik Korkusunu ölçmeye yönelik 10 önermeden oluşmaktadır. Üçüncü bölümde Minnesota İş Tatmini ölçeği bulunmaktadır. Bu bölümde katılımcıların iş tatmini ölçmeye yönelik olarak 20 ifade yer almaktadır. Oluşturulan anketin dördüncü ve son bölümünde ise Wilson (2013) tarafından geliştirilen Sosyo-Kültürel Uyum Ölçeği(SCA) çerçevesinde katılımcıların sosyo-kültürel uyumunu ölçmeye yönelik olarak 15 ifade bulunmaktadır. Önermelerde 5'li likert kullanılmıştır. Ayrıca ifadeler, Smart PLS hazır yazılım istatistik programında analiz edilmiştir.

3.1. Araştırmanın Amacı

Araştırmada, öğrencilerde yiyekte yenilik korkusunun, mesleki iş tatmine ve başka kültürlerle sosyo-kültürel uyuma etkileri araştırılmıştır.

3.2. Araştırmanın Hipotezleri

Araştırma latent değişkenlerine yönelik dışsal değişken yeni yiyecek yeme korkusundan içsel latent değişkenlere nedensel olabilecek ilişkiler araştırılmıştır. Bu ilişkilere yönelik hipotezler aşağıda verildiği gibidir.

- H1: Öğrencilerde yiyekte yenilik korkusu artarken içsel iş tatmini azalmaktadır.
- H2: Öğrencilerde yiyekte yenilik korkusu artarken dışsal iş tatmini azalmaktadır.
- H3: Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu artarken, kişiler arası sosyo-kültürel uyum azalmaktadır.
- H4: Öğrencilerde yiyekte yenilik korkusu artarken, iş performansına dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır.
- H5: Öğrencilerde yiyekte yenilik korkusu artarken, kişisel ilgi ve ortama dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır.
- H6: Öğrencilerde yiyekte yenilik korkusu artarken, dil yeterliliğine dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır.

4. BULGULAR

4.1. Tanımlayıcı Bilgiler

Araştırma 162 öğrenci üzerinde gerçekleştirilmiştir. Öğrencilerin % 52,5'i erkek, % 47,5'i kadın öğrencilerden oluşmaktadır. Öğrencilerin ortalama yaşı $21,28 \pm 2,869$ olarak hesaplanmıştır. Öğrencilerin % 14,8'i ilk sınıfta, %58,6'sı ikinci sınıfta öğrenim alan öğrencilerden oluşmaktadır. Üçüncü sınıfta okuyan öğrencilerin oranı % 13 olarak belirlenirken son sınıf öğrencilerinin oranı ise % 13,6 olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin %17,3'ü seyahat işletmeciliği ve Turist rehberliği bölümünde öğrenim görürken, %29,6'sı Gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde öğrenim görmektedir. Turizm işletmeciliğinde öğretim gören öğrenciler ise toplamın % 53,1'ini oluşturmaktadır. Öğrencilerin % 21,6'sı stajlarını tamamlamışlardır. Ayrıca araştırmaya katılan öğrencilerin %22,2'sinin yurtdışı tecrübesi vardır. Öğrencilerin özellikleri ve dağılımı Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Öğrencilerin Özellikleri ve Dağılımları (n:162)

Değişken	Özellik	n	%
Cinsiyet	Erkek	85	52,5
	Kadın	77	47,5
Sınıf	1	24	14,8
	2	95	58,6
	3	21	13,0
	4	22	13,6
Staj Durumu	Evet	35	21,6
	Hayır	127	78,4
Sektör Deneyimi	Evet	145	89,5
	Hayır	17	10,5
Yurt dışı tecrübe	Var	36	22,2
	Yok	126	77,8
Bölüm	Sey. İş. Ve Tur. Reh.	28	17,3
	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	48	29,6
	Turizm işletmeciliği	86	53,1

4.2. Kısmi En Küçük Kareler Yapısal Eşitlik Modellemesi

SmartPLS hazır yazılımı veri analiz araçlarından birisidir. Analiz mantığı PLS-SEM'e dayanmaktadır. PLS-SEM, varyans temelli yapısal eşitlik modellemesi olarak adlandırılır. PLS-SEM analiz yöntemleri, tahmin yöntemi olarak regresyon gibi en küçük kareler yöntemini kullanmaktadır. Bağımlı değişkenin R² değerini maksimize eden ilişki katsayılarının tahminine dayanmaktadır. Diğer bir ifadeyle bağımlı değişken latent değişkenin açıklanan varyansını maksimize ederken, hata terimlerin varyansını minimize etmek amaçlı yazılmış bir yöntemdir (Hair vd, 2014: 174-177).

Yöntem kovaryans temelli yapısal eşitlik modellemesinde olduğu gibi, model karmaşıklıktıkça, tahmin edilen parametre sayısı artıkça daha büyük örnekleme gereksinim duymamaktadır. Ayrıca yöntem yapısal eşitlik modellemesinde herhangi bir dağılım varsayımına gerek duymamakta, veri setinden bootstrap tekniğine dayanarak örneklemler oluşturmaktadır. Her bir örneklemlerden elde edilen parametrelerle ilgilenen parametrik olmayan bir yöntemdir (Civelek, 2018: 109-115).

Kısmi en küçük kareler yapısal eşitlik modelinin yakınsaklık geçerliliğinin (Convergent validity) sağlanabilmesi için temelde üç kriterin sağlanması gerekmektedir. İlki, gizil değişkenlere ait her bir gözlenen değişkenin standart faktör yükünün 0,70'den büyük 0,90'dan daha az olması gerekmektedir (Chin, 1998 295-336). İkincisi, her bir yapı için Yapı Güvenilirliği (Composite Reliability- CR) ve Cronbach Alpha (CA), birleşme geçerliliği (convergent validity) ve ayrışma geçerliliğinin sağlanması ve değerlerin 0,70'den büyük olması gerekmektedir (Hair vd., 2017 111-122). Son olarak, her yapı için Ortalama Açıklanan Varyans (Average Variance Extracted- AVE) değerinin 0,50'den yüksek olması gerekmektedir (Fornell ve Larcker, 1981). Ayrıca CR>AVE olmalıdır (Gürbüz, 2019: 77-82).

PLS-SEM'de modelin tahmin etme gücü R² ve f² ile hesaplanabilmektedir. R² değerı egzogen (dışsal) değişkenlerin endojen (içsel) değişken üzerine açıklama oranını vermektedir. Bir başka etki büyüklüğü f²'dir. f², egzogen değişkenlerin endojen değişkendeki açıklama oranını vermektedir.

Etki büyüklüğü 0,02 ve üzerinde yer alırsa düşük etkiyi, 0,15 ve üzeri değer alırsa orta etkiyi, 0,35 ve üzeri değerler alır ise yüksek etkiyi göstermektedir (Hair vd.2017).

4.3. Araştırma Modeli ve Hipotezlere İlişkin Bulgular

SmartPLS ile model sınavında modelde, yakınsak geçerlilik için standart faktör yüklerinin (Factor Loading) 0,70'den büyük olması gerekmektedir. Ayrıca çoklu doğrusal bağıntının göstergesi olan VIF değerlerinin 3'den büyük olmaması gerekmektedir. Gözlenen değişkenler arasında doğrusal çoklu bağıntının olması standart hataların artmasına ve değişkenlerin latent değişkendeki yüklerinin yanlış hesaplanmasına sebep olmaktadır (Hair vd., 2017). Araştırmada yer alan gözlenen değişkenler arasında doğrusal çoklu bağıntıya rastlanmamıştır. Tüm VIF değerleri 3'den daha az hesaplanmıştır. Araştırmada faktör yükü 0,70'den daha küçük olan gözlenen değişkenlerden faktör yükü en küçük olandan başlanarak AVE değerinin eşik değer 0,50'den daha büyük olana kadar analizden çıkartılmıştır. Yapılarda 0,70'den daha küçük değer alan ancak AVE değerinin eşik değer 0,50'yi artırmaması sonucu analizden çıkartılmamıştır.

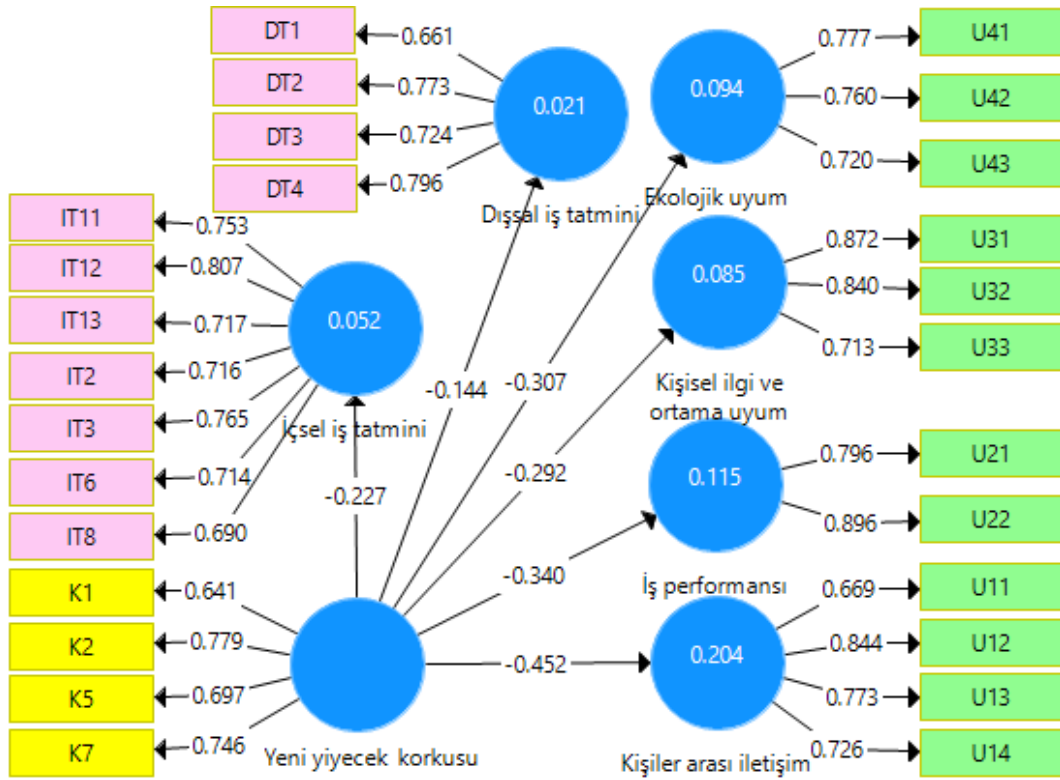
Araştırma modeli için ayrışma geçerliliklerinden Fornell-Larcker ölçütüne ve HTMT katsayısına (Heterotrait-Monotrait Ratio) bakılmıştır. Fornell-Larcker ölçütüne göre ölçüm modelinin ayrışma geçerliliğinin sağlanması için AVE değerlerinin karekökleri 0,70'den büyük olmalı ve aynı zamanda araştırmada yer alan diğer yapılar (latent değişkenler) arasındaki korelasyonlardan daha büyük olması gerekmekte olup araştırmada istenen bu kriterlerin sağlanmadığı gözlenmiştir. Bunun üzerine çapraz yükler incelenmiş ve binişik maddeler analizden çıkartılmıştır. Analiz Fornell-Larcker kriterinin sağlanması ve HTMT katsayılarının eşik değer olan 0,90'den daha düşük olması sağlanana kadar devam etmiştir. Sonuç olarak yapısal modelde ayrışma geçerliliği sağlanmıştır.

Yinecekte yenilik korkusu değişkeninin dışsal latent değişken olduğu modelde, iç tutarlılık güvenilirlikleri de incelenmiştir. İç tutarlılık güvenilirlikleri için Henseler'in rho_A ve Composite Reliability katsayısına bakılmıştır. Bu değerler her bir yapıda (boyutta) yüklenen öğelerin güvenilirliğini tartışmaktadır. Bu iki içsel tutarlılık ölçülerinin eşik değeri 0,70'dir. Araştırmada Ecological adaptation boyutunda rho_A katsayısı 0,624 hesaplanmıştır. Boyuta yönelik Composite Reliability değeri 0,797 hesaplandığından boyuta yönelik yapı geçerliliğinin sağlandığı kabul edilmiştir. Benzer şekilde diğer yapılarda iç tutarlılık güvenilirlikleri eşik değer 0,70'den daha yüksek hesaplanmış ve yapı geçerlilikleri sağlanmıştır. Araştırmada ayrıca SRMR Model fit değeri 0,080 hesaplanmış ve yapısal modelin uyumunun kabul edilebilir olduğu belirlenmiştir. Yapılara yönelik birleşme geçerlilikleri Average variance extracted (AVE) değeri ile ölçülmüş ve AVE>0,50 hesaplandığından yapıların birleşme geçerliliği sağlanmıştır. Elde edilen sonuçlar Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2: Yiyecekte Yenilik Korkusunun Etkisine Yönelik Model İçin Kritik Değerler

		EU	DT	YYK	KİOU	Kİ	İT	İP
Fornell-Larcker Criterion	Ekolojik Uyum (EU)	0,753						
	Dışsal İş Tatmini (DT)	0,410						
	Yiyecekte Yenilik Korkusu (YYK)	-0,310		0,718				
	Kişisel İlgi ve Ortama Uyum (KİOU)	0,621	0,740	-0,292	0,811			
	Kişilerarası İletişim (Kİ)	0,628	-0,144	-0,452	0,701	0,756		
	İçsel İş Tatmini (İT)	0,401	0,358	-0,227	0,355	0,358	0,739	
	İş Performansı (İP)	0,658	0,340	-0,340	0,550	0,624	0,440	0,847
	İş Performansı (İP)		0,714					
	İş Performansı (İP)		0,367					
AVE		0,566	0,548	0,515	0,658	0,571	0,545	0,718
rho_A		0,624	0,740	0,700	0,792	0,789	0,860	0,700
Composite Reliability (CR)		0,797	0,828	0,809	0,851	0,841	0,893	0,835
Heterotrait Monotrait Ratio (HTMT)	Ekolojik Uyum (EU)	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	Dışsal İş Tatmini (DT)	0,572	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	Yiyecekte Yenilik Korkusu (YYK)	0,473	0,178	-----	-----	-----	-----	-----
	Kişisel İlgi ve Ortama Uyum (KİOU)	0,830	0,448	0,388	-----	-----	-----	-----
	Kişilerarası İletişim (Kİ)	0,757	0,447	0,605	0,742	-----	-----	-----
	İçsel İş Tatmini (İT)	0,551	0,875	0,272	0,440	0,471	-----	-----
	İş Performansı (İP)	0,836	0,548	0,511	0,825	0,731	0,570	-----
	İş Performansı (İP)							
Max. VIF		2,372						
SRMR		0,080						

Yiyecekte Yenilik Korkusunun dışsal latent değişken olduğu modele yönelik SmartPLS yol grafiği elde edilmiş ve Grafik 1'de verilmiştir. Modelde latent değişkenlerle gözlenen değişkenler arasındaki tüm yollar diğer bir ifadeyle faktör yükleri istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur.



Grafik 1: Yiyecekte Yenilik Korkusunun Etkisine Yönelik Yol Grafiği

Grafik 1'e göre;

- Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu ile içsel iş tatmini arasında ters yönde istatistiksel açıdan anlamlı $\beta=0,227$ birimlik bir etki belirlenmiştir ($t=2,942$ $p=0,003$). Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu artarken içsel iş tatmini azalmaktadır. Dolayısıyla H_1 desteklenmiştir.
- Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu ile dışsal iş tatmini arasında ters yönde $\beta=0,144$ birimlik bir etki belirlenmiştir. Ancak belirlenen bu ilişki istatistiksel açıdan anlamlı bulunmamıştır ($t=1,328$ $p=0,184$). Dolayısıyla H_2 desteklenmemiştir.
- Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu ile kişiler arası iletişime dayalı sosyo-kültürel uyum arasında ters yönde istatistiksel açıdan anlamlı $\beta= 0,452$ birimlik bir etki belirlenmiştir ($t=8,176$ $p=0,000$). Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu artarken kişiler arası iletişime dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır. Dolayısıyla H_3 desteklenmiştir.
- Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu ile iş performansına dayalı sosyo-kültürel uyum arasında ters yönde istatistiksel açıdan anlamlı $\beta= 0,340$ birimlik bir etki belirlenmiştir ($t=4,439$ $p=0,000$). Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu artarken iş performansına dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır. Dolayısıyla H_4 desteklenmiştir.
- Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu ile kişisel ilgi ve ortama uyuma dayalı sosyo-kültürel uyum arasında ters yönde istatistiksel açıdan anlamlı $\beta= 0,292$ birimlik bir etki belirlenmiştir ($t=4,346$ $p=0,000$). Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu artarken kişisel ilgi ve ortama uyuma dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır. Dolayısıyla H_5 desteklenmiştir.
- Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu ile dil yeterliliğine dayalı sosyo-kültürel uyum arasında ters yönde istatistiksel açıdan anlamlı $\beta= 0,307$ birimlik bir etki belirlenmiştir ($t=4,365$ $p=0,000$). Öğrencilerde yeni yiyecek yeme korkusu artarken ekolojik uyuma dayalı sosyo-kültürel uyum azalmaktadır. Dolayısıyla H_6 desteklenmiştir.

Araştırma hipotezleri sonuçları ve faktör yükleri Tablo 3'de verilmiştir.

Tablo3: Araştırma Hipotezleri Sonuçları, Faktör Yükleri ve t İstatistikleri

Değişken	İtem	Faktör Yüğü	t	CR	AVE
Yiyecekte Yenilik Korkusu	K1	0,641	6,326	0,809	0,515
	K2	0,779	13,260		
	K5	0,697	8,257		
	K7	0,746	11,477		
İçsel İş Tatmini	IT2	0,716	6,045	0,893	0,545
	IT3	0,765	7,313		
	IT6	0,714	7,047		
	IT8	0,690	6,859		
	IT11	0,753	7,563		
	IT12	0,807	8,535		
	IT13	0,717	5,687		
Dışsal İş Tatmini	DT1	0,661	2,407	0,828	0,548
	DT2	0,773	3,139		
	DT3	0,724	2,952		
	DT4	0,796	3,039		
Kişilerarası İletişim	U11	0,669	8,315	0,841	0,571
	U12	0,844	29,809		
	U13	0,773	16,148		
	U14	0,726	9,751		
İş Performansı	U21	0,796	9,841	0,835	0,718
	U22	0,896	18,670		
Kişisel İlgi ve Ortama Uyum	U31	0,872	19,542	0,851	0,658
	U32	0,840	12,390		
	U33	0,713	6,799		
Ekolojik Uyum	U41	0,777	10,485	0,797	0,566
	U42	0,760	8,739		

	U43	0,720	7,853			
Flow Direction		β	Std. Sap.	t	P	Sonuç
Yiyecekte Yenilik Korkusu → Ekolojik Uyum		-0,307	0,070	4,365	0,000	Desteklendi
Yiyecekte Yenilik Korkusu → Dışsal İş Tatmini		-0,144	0,108	1,328	0,184	Desteklenmedi
Yiyecekte Yenilik Korkusu → Kişisel İlgi ve Ortama Uyum		-0,292	0,067	4,346	0,000	Desteklendi
Yiyecekte Yenilik Korkusu → Kişilerarası İletişim		-0,452	0,055	8,176	0,000	Desteklendi
Yiyecekte Yenilik Korkusu → İçsel İş Tatmini		-0,227	0,077	2,942	0,003	Desteklendi
Yiyecekte Yenilik Korkusu → İş Performansı		-0,340	0,077	4,439	0,000	Desteklendi

Araştırmada içsel (endogenous) iş tatminindeki değişimin % 5,2'sini ($R^2=0,052$), dışsal iş tatminindeki değişimin % 2,1'ini ($R^2=0,021$) exogenous değişken food neofobia açıklamaktadır. Endogenous değişken kişiler arası iletişimdeki değişimin % 20,4'ünü ($R^2=0,204$), iş performansı değişkenindeki değişimin % 11,5'ini ($R^2=0,115$), kişisel ilgi ve ortama uyum değişkeninde % 8,5'ünü ($R^2=0,085$) ve son olarak ekolojik uyum değişkenindeki değişimin % 9,4'ünü ($R^2=0,094$) Exogenous değişken food neofobia açıklamaktadır. Egzojen değişkenlerin endojen dekişkendeki açıklama oranı f^2 ile araştırılmıştır.

f^2 değerlerine göre food neofobia dışsal değişkeni ekolojik uyum değişkenini $f^2=0,104$ ile düşük, içsel iş tatminini $f^2=0,055$ ile düşük, kişisel ilgi ve ortama uyum değişkenini $f^2=0,093$ ile düşük, kişiler arası iletişim değişkenini $f^2=0,256$ ile orta seviyede etkiyi göstermektedir. Son olarak yeni yiyecek korkusu iş performansını $f^2=0,13$ ile düşük etkiye sahip açıklamakta olduğu belirlenmiştir.

5. SONUÇ ve TARTIŞMA

Bu çalışmada Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi 2, 3 ve 4. sınıflarda okumakta olup, sektör deneyimi olan öğrencilerin yiyecekte yenilik korkusunun, iş tatminine ve sosyo-kültürel uyumlarına etkisi ölçülmeye çalışılmıştır. Yapılan araştırma sonucunda, yiyecekte yenilik korkusu yaşayan öğrencilerin, iş tatmini ve sosyo-kültürel uyumlarında olumsuzluklar yaşadığı görülmektedir. Öğrencilerde yiyecekte yenilik korkusu arttıkça, içsel iş tatmini azalmaktadır fakat dışsal iş tatmini azalmamaktadır. Bunun nedeni olarak örneklem sayısının azlığı gösterilebilir. Örneklem sayısı arttıkça dışsal (external) iş tatmini de yiyecekte yenilik korkusu ile paralel olarak azalacaktır. Yiyecekte yenilik korkusunun artması, kişilerarası sosyo-kültürel uyumu da etkilemektedir. Korku arttıkça uyum da azalmaktadır. Bu durum ekolojik, kişisel ilgi ve ortama dayalı sosyo-kültürel uyum ve iş performansını da etkilemektedir. Dolayısıyla yiyecekte yenilik korkusunun artmasına paralel olarak, yukarıda bahsi geçen faktörlerde de azalma görülmektedir. Sonuç olarak, yiyecekte yenilik korkusu, öğrencilerin iş tatmini ve sosyo kültürel uyumunu etkilemekte ve olumsuzluk yaratmaktadır. Bu sonuç Doğdubay ve Yiğit (2017)'in çalışmalarında ulaştıkları sonuçlarla benzerlikler göstermektedir.

Turizm öğrencileri mezun olduktan sonra başka ülkelerde çalışmak, başka kültürlerde bulunmak durumunda kalacaklardır. Dolayısıyla yiyecekte yenilik korkuları, potansiyel turizm çalışanı olarak turizm lisans öğrencilerinin gerek mesleki tatminlerini, gerekse de sosyo-kültürel uyumlarını olumsuz yönde etkileyecektir. Öğrencilerde mesleki olarak kendilerini ispatlama, yeni ürünler ve kaliteli hizmetler deneyimleme ve bunları sunma gibi sektörel meziyetlerin/niteliklerin ön plana çıkmasını engelleyecektir.

Yiyecekte yenilik korkusuna sahip öğrencilerin, iş tatmini ve sosyo-kültürel uyuma etkisini minimuma indirebilmek için elde edilen sonuçlar temel alındığında, aşağıda yer alan önerileri getirmek mümkündür;

- Doğdubay ve Yiğit'in (2017) de vurguladığı üzere, öğrencilerin stajlarını eğitimlerinin erken dönemlerinde yapmaları, sektör ihtiyaçlarını ve sektörde nitelikli ve fark yaratan bir çalışan/yönetici olmanın gereklerini öğrenmeleri açısından elzemdir.
- Ayrıca öğrenciler, öğrenim gördükleri üniversitelerin Erasmus/Mevlana vb. gibi öğrenci değişim programlarına katılmaları, iş yaşamına dönük mesleki tatmin ve sosyo-kültürel uyum açısından önemlidir. Zira farklı kültürlerle ait mutfak ve sosyal yaşam örüntülerini deneyimleme, farklı kültürlerin bir parçalı olabilme vb. tecrübeler, hizmet sunumunda sahip olunması gereken en önemli meziyet ve niteliklerdendir.
- Yaz dönemlerinde istihdam edildikleri hizmet işletmelerinde aktif olarak çalışmaları, farklı olana ilişkin önemli bir deneyim alanı sunmaktadır. Bu kapsamda tüm turizm öğrencilerinin sektör tecrübesi edinmeleri, sektörün farklı departmanlarında yer alarak, her bir çalışma ortamına ilişkin farklılıklarla yüzleşmeleri ve bu çerçevede farklı olanı deneyimlemeleri özendirilmelidir. Turizm Fakültelerinin, "kariyer günleri" etkinlikleri, sektör paydaşlarıyla işbirliği protokolleri gibi uygulamalar ile lisans öğrencilerini sektörel anlamda motive etmeleri ve iletişim olanaklarını geliştirmeleri önemlidir.
- Öğrencilerin farklı ülkelerden gelen turistlere hizmet veren işletmelerde tecrübe kazanmaları, aynı zamanda farklı kültür örüntülerini tanımalarına ve farklı mutfakları da deneyimleme fırsatı elde etmelerine olanak sağlayacaktır. Bu durumlar kısmen de olsa yiyecekte yenilik korkusunu azaltacak dolayısıyla da iş tatmini ve sosyo-kültürel uyumlarını da pozitif yönde artıracaktır.

Hizmetler sektörünün bir alt sektörü olan turizm sektörü, emek-yoğun bir çalışma ortamına sahip olup, makineleşmenin en az olduğu sektörlerdendir. Dolayısıyla aynı zamanda hem hizmet talep eden hem de hizmeti sunan perspektifi ile insana dair bir sektör niteliğindedir. İnsan ilişkileri farklılıkların ortak noktalarda birleşmesine dayanmaktadır (Duran ve Gümüş, 2013) ki turizm sektöründe bu nokta hizmet sunan açısından maddi ve manevi iş tatmini, hizmeti talep eden açısından da deneyimsel hazzın maksimizasyonudur (Duran, 2018). Dolayısıyla yeniliklere ve farklılıklara açık olmak aynı zamanda hem kuruluşa hem de çalışana sunulan hizmetin niteliği açısından da önemli avantajlar sunmaktadır. Bu araştırmanın farklı üniversitelerde daha fazla örneklem ile farklı sonuçlar vereceği düşünülmektedir. Çalışma, zaman ve maliyet gibi kısıtlılıklardan dolayı 162 kişi ile yapılan araştırmasına dayanmaktadır. Bu bağlamda deneyimleyebildiğini sunabilmek/satabilmek araştırmanın önemli bir önermesi olarak ortaya çıkmakta olup, ilgili alan yazına katkı sunacaktır.

KAYNAKÇA

- Aymankuy, Y. ve Sarıoğlu, M. (2007). Yiyecek-İçecek Felsefesi ve Beslenme Alışkanlığının Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 4-5 Mayıs 2007, Antalya.
- Berry J. (2005). Acculturation: Living successfully in two cultures. *Int J Intercult relations*, 29, 697-712
- Bingöl, D.; (1997). *Personel Yönetimi*, Beta Yayıncılık, 3.Baskı, İstanbul
- Bozkurt, Ö., ve Bozkurt, İ. (2008). İş Tatminini Etkileyen İşletme İçi Faktörlerin Eğitim Sektörü Açısından Değerlendirilmesine Yönelik Bir Alan Araştırması. *Doğuş üniversitesi dergisi*, 9(1), 1-18.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği, *International Journal of Social Science*, 28, 315-328.

- Büyükyılmaz, O., Karakulle, İ., ve Karataş, İ. (2018). Örgütsel Kariyer Yönetiminin Duygusal Bağlılık Üzerindeki Etkisinde İş Tatmininin Aracılık Rolü. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İİBF Dergisi*, 8(1), 1-29.
- Chin, W. W. (1998). The partial least squares approach for structural equation modeling. In G. A. Marcoulides (Ed.), *Methodology for business and management. Modern methods for business research* (p. 295-336). Lawrence Erlbaum Associates Publishers.
- Chiu, S. F., ve Chen, H. L. (2005). Relationship between job characteristics and organizational citizenship behavior: The mediational role of job satisfaction. *Social Behavior and Personality: an international journal*, 33(6), 523-540.
- Civelek, M.E. (2018). *Yapısal Eşitlik Modellemesi Metodolojisi*. Beta Basım Yayın Dağıtım, I. Baskı. İstanbul
- Doğdubay, M., Yiğit S. (2017). Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/Special issue2 162-168.
- Doğdubay, M. ve Saatçı, G. (2014). *Menü Mühendisliği*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Dönmez, F. G., ve Topaloğlu, C. (2020). Otel çalışanlarında algılanan örgütsel destek, iş yeri yalnızlığı ve iş tatmini ilişkisi. *İş ve İnsan Dergisi*, 7(2), 311-324.
- Duran, E. (2018). *Turist Perspektifinden*, Ed: Erol Duran, Cumhuriyet Aslan. Turizmin Sosyal Psikolojik Dinamikleri, Paradigma Akademi Yayınları, İstanbul.
- Duran, E., Gümüş, M. (2013). Turizm Lisans Öğrencilerinin Duygusal Emek Deneyimlerinin Kariyer Tercihlerine Etkileri, *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 15, Sayı:2.
- Düzgün, M. S., ve Marşap, A. (2018). Performans Değerlendirme ve Ücret Uygulamalarına İlişkin Algının İş Tatmini ve Örgütsel Bağlılığa Etkisi Bir Uygulama. *Yönetim ve Ekonomi: Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(3), 787-810.
- Eren, E. (2004). *Örgütsel Davranış ve Yönetim Psikolojisi*, İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Gürbüz, S. (2019). *AMOS ile Yapısal Eşitlik Modellemesi*. Seçkin Kitabevi. I. Baskı, Ankara.
- Hair, J.F., Hult, G.T.M., Ringle, C.M. and Sarstedt, M. (2014). *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM)*, Sage Publication, Los Angeles. Sage pp.174-177
- Hair, J.F., Hult, G.T.M., Ringle, C.M. and Sarstedt, M. (2017). *A Primer on Partial Least Squares Structural Equation Modeling (PLS-SEM)*, Second Edition, Sage Publication, Los Angeles. Sage pp.111-122.
- Hui, B. P. H., Chen, S. X., Leung, C. M., ve Berry, J. W. (2015). Facilitating adaptation and intercultural contact: the role of integration and multicultural ideology in dominant and non-dominant groups. *International Journal of Intercultural Relations*, 45, 70-84.
- İşcan, Ö. F. ve Timuroğlu, M. K. (2007). Örgüt kültürünün iş tatmini üzerindeki etkisi ve bir uygulama. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(1), 119-135.
- Judge, T. A., Woolf, E. F., ve Hurst, C. (2009). Is emotional labor more difficult for some than for others? A multilevel, experience-sampling study. *Personnel Psychology*, 62(1), 57-88.
- Knaapila, A., Tuorilla, H., Silventoinen, K., Keskitalo, K., Kallela, M., Wessman, W., Peltonen, L., Cherkas, L. F., Spector, T. D. ve Perola, M. (2007). Food neophobia shows heritable variation in humans. *Physiology & Behavior*, 91, 573-578.
- Keleş, H. N. Ç. (2006). İş Tatmininin Örgütsel Bağlılık Üzerindeki Etkisine İlişkin İlaç Üretim ve Dağıtım Firmalarında Yapılan Bir Araştırma. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Ana Bilim Dalı Yönetim ve Organizasyon Bilim Dalı Doktora Tezi, Konya.
- Keser, A. (2006). Çağrı Merkezi Çalışanlarında İş Yükü Düzeyi ile İş Doyumu İlişkisinin Araştırılması, *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 11 (1), 100-119.
- Martins, Y., ve Pliner, P. (2005). Human food choices: An examination of the factors underlying acceptance/rejection of novel and familiar animal and nonanimal foods. *Appetite*, 45(3), 214-224.

Yiyecekte Yenilik Korkusunun Sosyo-Kültürel Uyum ve Mesleki Tatmin Üzerine Etkisi: Turizm Lisans Öğrencileri Örneği

- Myers, G., ve Pettigrew, S. (2018). A qualitative exploration of the factors underlying seniors' receptiveness to entomophagy. *Food Research International*, 103, 163–169.
- Pliner, P. ve Hobden, K. (1992). Development of a Scale to Measure the Trait of Food Neophobia in Humans, *Appetite*, 19, 105-120.
- Rızaoğlu, B., Ayazlar, A. R. ve Gençer, K. (2013). Yiyecek Deneyimiyle İlgili Bireysel Eğilimlerin Sosyo-Demografik Özellikler Açısından Değerlendirilmesi: Kuşadası'na Gelen Yabancı Turistler Örneği, 14. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 669-687.
- Ritchey, P. N., Frank, R. A., Hursti, U.-K., ve Tuorila, H. (2003). Validation and crossnational comparison of the food neophobia scale (FNS) using confirmatory factor analysis. *Appetite*, 40(2), 163e173.
- Sam, D.L. ve Berry, J.W. (2010). Acculturation: When Individuals and Groups of Different Cultural Backgrounds Meet. *Perspectives on Psychological Science*, 5(4), 472-481.
- Seale, W., ve Ward, C. (1990). The prediction of psychological and sociocultural adjustment during cross-cultural transitions. *International Journal of Intercultural Relations*, 14(4), 449–464.
- Sümer, S. (2009). *International Students' Psychological and Sociocultural Adaptation in the United States*. Dissertation, Georgia State University
- Şalvarcı, S. ve Ünüvar, Ş. (2019). Turizmde Sosyo-Kültürel Uyumun Çalışan Memnuniyeti Üzerine Etkisi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4): 848-863.
- Ward C, Searle W. (1991). The impact of value discrepancies and cultural identity on psychological and sociocultural adjustment of sojourners. *Int J Intercult Relations*, 15:209–24
- Yew, L., Tek (2008). Job Satisfaction And Affective Commitment: A Study Of Employees In The Tourism Industry In Sarawak, Malaysia, *Sunway Academic Journal*, 4, 27-43.
- Yiğit, S. (2018). Etnik mutfak ürünlerinin tercihinde neofobinin etkisi (karşılaştırmalı bir uygulama). (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Balıkesir.
- Yiğit S., Doğdubay M. (2020). Tüketicilerin Yiyecekte Yenilik Korkusu Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, Vol. 4, Issue 1, 1-16, 2020.